

白石町長
コラム
Vol.90

「不易流行」

よき伝統を守りながら(不易)

進歩に目を閉ざさないこと(流行)によって

「理想」を創造する

オリンピック選手から学ぶ

奥大山江府学園では人材育成を目的にした、ふるさとキャリア講演会を実施しています。2月19日にはブナの森校舎で東京オリンピックボクシング女子フェザー級の金メダリスト・入江聖奈さんを講師に開催されました。「不器用な私が金メダリストになれた思考力」というテーマでの講演。私はこの講演会でいくつかの素晴らしいと感じたことがあります。

一点目は子どもたちの講演に向かう姿勢・態度です。通常の授業よりも長めの時間だったと思いますが、騒ぐことなく熱心に聴いていたこと。そして、講演の最後に入江さんに対して積極的に質問していたこと。講演に対するお礼の言葉も素晴らしいです。

二点目は講演会の進め方です。希望される町のみなさんも参加していただけるようにしたこと。講

これまでのコラムはこちら!



これまでのコラムはQRコードを読み取ることでご覧いただけます。

演自体を理解することが難しい、二年生にも、最後の質疑応答のころには参加してもらい、奥大山江府学園のすべての児童・生徒と一緒に参加できたこと。

三点目は入江聖奈さんの人柄、魅力、そして講演内容です。金メダリストとは思えない、われわれ一般人との距離の近さ。そしてボクシングからカエル研究へと次のステージに切り替える思い切りの良さ。「長所に気づいて伸ばしていくこと」「短所は平均レベルまで向上させる」というお話しは私の参考になりましたし、「負けたくないという気持ちと思考で人一倍二倍頑張る」という点も心に響きました。

きっと子どもたちの心にも、それぞれに響いたものがあつたと思います。今後もこうした機会を作っていきたいと思えます。

こうふレシピ

監修：奥大山キッチンクラブ

季節になると沢山採れる山菜や果物は、すぐに食べきれない分を保存が効くように加工して少しずつ利用することで、食事のバランスがとりやすくなりますよ。



ふきのとうみそ

★材料★ 1人分

ふきのとう	60g	洗って刻む
みそ	100g	
砂糖	20g～30g	
みりん	大さじ1	
ごま油	大さじ1.5	
和風顆粒だし	小さじ2	
水	大さじ2	
にんにく	3片	すりおろす
唐辛子	1本 (お好みで)	刻む

★ポイント★

- ★ふきのとうのアクが気になる場合はさっとゆでておきます。
- ★熱いご飯に混ぜて、おにぎりにする食べ方もおすすめです。
- ★保存は煮沸した瓶などに詰め、冷蔵か冷凍で保存してください。

★作り方★

- ①ボウルでAをすべて入れ混ぜ合わせ、なじんできたら刻んだふきのとうを入れ混ぜ合わせる。
- ②フライパンで10分、弱火で炒める。
- ③ふたをせず、冷ます。